



**Saint-Georges** - Valérie vient d'ouvrir son atelier de chocolaterie à Saint-Georges. Des douceurs qui servent de support à des artistes locaux. Délicieusement étonnant!

«La cabosse inopinée.» Le nom de cette nouvelle chocolaterie artisanale est aussi étonnant que son concept. Depuis le début du mois d'octobre, Valérie Gérard a ouvert son atelier de chocolaterie chez elle, rue de la Bourse, non loin du centre de Saint-Georges.

Son chocolat, Valérie le produit avec délicatesse et raffinement, en lui associant des goûts et des saveurs particulières comme le gingembre, le poivre ou encore le jasmin, qu'elle marie à des bases classiques. La particularité du chocolat de Valérie repose essentiellement dans le fait que ses produits de bouche servent de support à la créativité d'artistes locaux. « Je voulais créer quelque chose de nouveau, de différent de ce qu'on voit dans les autres chocolateries.

À la base, j'ai suivi des études à Saint-Luc à Liège, c'est de là que j'ai gardé un regard artistique sur les choses», confie la jeune chocolatière. Des collections exclusives Valérie propose des coffrets chocolatiers au design étonnant. La boîte, elle aussi en chocolat, est en soi une véritable oeuvre d'art. «Je collabore avec des illustrateurs, des peintres et même des tatoueurs. Ils se chargent de l'apparence de la boîte et créent une collection particulière.»

Chaque collection est éphémère puisque Valérie renouvelle ses collaborations tous les deux mois. « Cela permet de ne pas laisser la clientèle. Deux mois, c'est le laps de temps idéal pour faire connaître la collection et l'artiste. » La première artiste à se lancer dans le concept de Valérie est l'illustratrice liégeoise Sabrina Lentini, qui tire son inspiration de l'univers de Tim Burton.

Les artistes en redemandent Pour la suite, Valérie n'a que l'embarras du choix pour faire évoluer ses collections chocolatières. «En lançant mon concept, j'avais un peu peur de ne pas avoir d'autre opportunité de collaboration mais l'idée a séduit plusieurs artistes et maintenant, je n'ai que l'embarras du choix pour les mois à venir. Les artistes sont très demandeurs.»

Valérie a aussi des collections de coffrets permanentes. «Il y a des créations personnelles auxquelles je tiens beaucoup et qui resteront tout au long de l'année. Comme la collection élaborée dans un esprit rock.»

La jeune chocolatière met un point d'honneur à réaliser tout toute seule, de l'idée au produit fini. Même les moules dans lesquels sont créés les chocolats sont faits de manière artisanale grâce au procédé de la thermoformeuse, qui permet de reproduire une pièce à l'infini. Ensuite, vient la fabrication du chocolat, un procédé délicat que la Saint-Georgienne maîtrise à la perfection. «Le chocolat est capricieux. sa réussite se joue parfois à un demi-degré près. Puis, je retouche chaque pièce pour qu'elle soit parfaite. Cela me demande beaucoup de temps et de méticulosité.» Mais le savoir-faire de la chocolatière ravit déjà les plus critiques des papilles gustatives.